

SECONDI PIATTI

Aragosta speziata

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Indonesia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *elevato*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

ARAGOSTA da 500 g - 1
PEPERONCINO ROSSO DOLCE affettati
finemente - 2
PEPERONCINO VERDE affettati
finemente - 2
SUCCO DI LIME 25 gr
SCALOGNO affettati finemente - 2
SALE
PEPE NERO
OLIO VEGETALE

PREPARAZIONE

1 Mettete l'aragosta in una casseruola capiente riempita con acqua e portate ad ebollizione.



- 2 Una volta cotta, estraete la polpa e affettatela e mettetela da parte. Soffriggete gli scalogni, i peperoncini rossi e quelli verdi con un po' di olio vegetale fino a che siano fragranti quindi unitevi la polpa d'aragosta.





- 3 Continuate a mescolare delicatamente, quindi aggiungete il succo del lime, il sale e il pepe a piacere.



- 4 Continuate a mescolare sul fuoco fino a che si sia amalgamato il tutto, spegnete il fuoco e il piatto è pronto per essere servito.